

3,00

Receitas para

Receitas Receitas Receitas Receitas Receitas Receitas Receitas Receitas Receitas Receitas

CASAMENTOS

Receitas Receitas Receitas Receitas Receitas Receitas

15 anos

165 FOTOS

**Para você
seguir passo a
passo sem errar**

**Utilize a
massa de açúcar,
pasta americana,
pastilhagem...**

**E aprenda a
confeccionar 5
produções
diferentes**

Line

Ano 2 nº 13
R\$ 5,90

ISSN 16762045
13
9 771676 204009



PURO ENCANTO!



*Amantes apaixonados
irão adorar esta sugestão.
Aqui, todo o detalhe faz a
diferença e as flores
evidenciam ainda mais a
ternura do casal.*

Materiais

- 1 bolo quadrado com 28 cm de lado e 8 cm de altura
- 1 bolo quadrado com 20 cm de lado e 8 cm de altura
- 1 bolo quadrado de 12 cm de lado e 8 cm de altura
- Massa de açúcar
- Glacê real
- Corante em pasta gel nas cores amarelo, verde, salmão, azul e rosa
- Açúcar impalpável
- Gordura vegetal hidrogenada
- Pasta americana
- Conhaque para pincelar
- 1 tabuleiro quadrado com 31 cm de lado
- 8 colunas de plástico com 10 cm de altura
- Fita de cetim
- Fita dupla-face
- 1 pedaço de espuma
- Casal de noivos
- Manteiga de cacau em pedra
- Pinça
- Plástico grosso para abrir a massa
- Copo com água
- Pano de prato
- Espuma

Ferramentas

- Desempenadeira
- Esteca
- Pinça
- Boleador
- Pincel Tigre 815-6
- Saco de confeitar
- Bico perlê nº 2
- Bico folha nº 352
- Cortadores em formato de flor com pétalas redondas nos tamanhos médio e pequeno
- Cilindro ou rolo
- Estilete
- Régua
- Cortadores de plástico com formato de folha
- Frisador de folhas
- Caixa de ovo de codorna (vazia) furada nas pontas

Rendimento

65 fatias

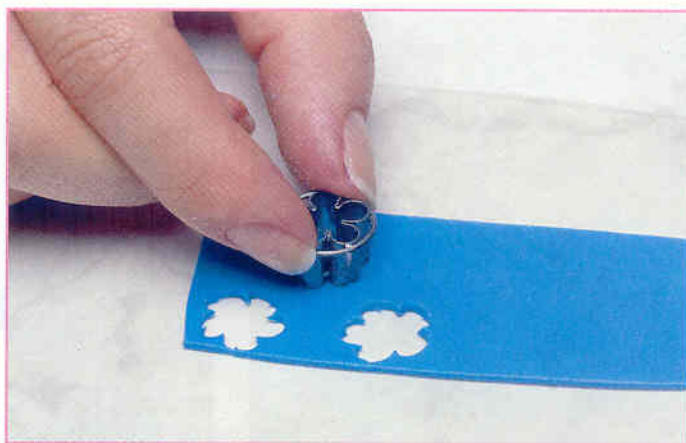
Dificuldade



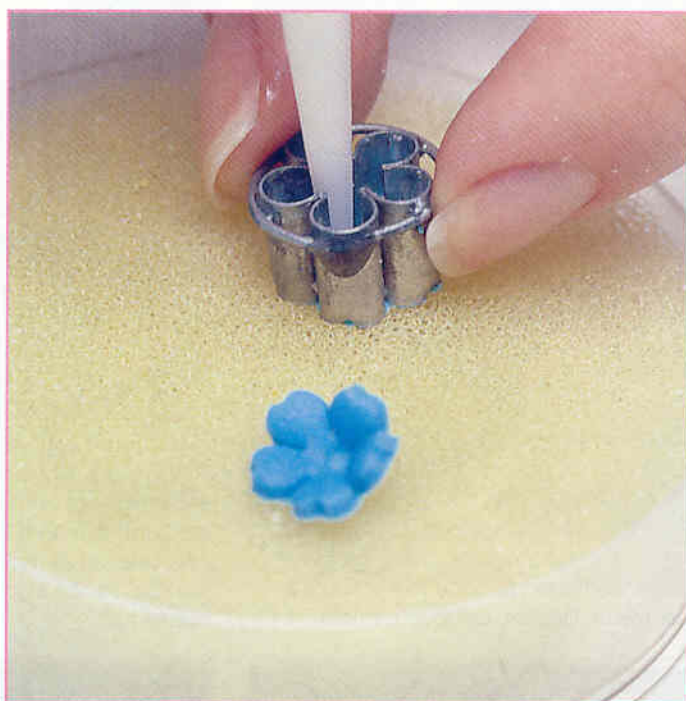
Tempo de execução

4 horas (+ 2 horas de secagem)

Criação e Execução: Flávia Palhares
Tecidos das toalhas de mesa e cortina: Palácio das Plumas
Agradecimentos: Márcia Tabuleiros



1 Abra a pasta americana tingida de azul. Para isso, use o cilindro com abertura nº 01 ou o rolo. Em seguida, corte a massa com o cortador de flor pequeno. Alise as laterais das pétalas com a ponta dos dedos para retirar as rebarbas.



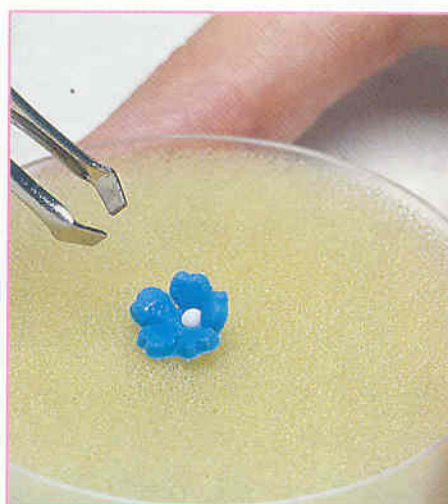
2 Coloque as flores sobre a espuma e boleie delicadamente o centro.



3 Faça bolinhas com a massa de açúcar para compor o miolo. Se preferir, você pode preparar miolos de diferentes cores.



4 Pincele água no centro da flor para fixar o miolo.



5 Depois, com o auxílio da pinça, coloque o miolo no centro da flor.



6 Agora, corte a massa com o cortador de flor médio. Use a palma da mão para apoiar e boleie o centro da flor.



7 Corte a massa com o cortador de flores menor e fixe-a sobre a flor maior. Depois, coloque o miolo.



8 Em seguida, coloque as flores na caixa de ovo de codorna para secar durante 24 horas. Componha aproximadamente 160 flores intercalando as cores amarelo, rosa e salmão, sendo algumas sobrepostas e outras não.



9 Coloque algumas gotas de corante verde na massa de açúcar e misture bem para a massa ficar uniforme. Em seguida, abra a massa entre os plásticos e passe no cilindro com abertura nº 02. Lembre-se de untar os plásticos com a manteiga de cacau.



10 Corte a massa com o cortador em formato de folha.



11 Pressione as folhas no frisador e deixe secar durante 24 horas. Faça mais 130 folhas.



12 Forre os bolos com a pasta americana na cor rosa. Use a desempenadeira para corrigir as imperfeições. Depois, coloque o bolo maior, posicione as colunas e disponha o bolo médio. Faça isso para colocar o bolo menor. Dilua um pouco de corante verde no conhaque e, com o canto do pincel 815-6, componha os matinhos onde serão colocadas as flores. Para isso, puxe pinceladas de baixo para cima.



13 Depois, coloque o glacê tingido de verde no saco de confeitar com o bico perlê nº 2 e componha o caule das flores. Para isso, use o saco de confeitar de baixo para cima.



14 Cole as flores na ponta dos caules com o auxílio do glacê.



15 Em seguida, cole as folhas aleatoriamente.



16 Continue usando o glacê verde e componha as folhas menores. Para isso, utilize o bico folha na vertical e aperte e puxe o saco de confeitar.



17 Cole as flores menores entre as folhas.



18 Cole a fita dupla-face na borda dos tabuleiros. Em seguida, coloque a fita de cetim com 0,5 cm de espessura.



19 Para finalizar, disponha o casal de noivos no centro do bolo menor.



Simplicidade e sofisticação



Nesta montagem, as flores dão um toque especial ao bolo de casamento estilizado em matelassê. Confira, será a sua grande pedida!

Materiais

- 1 bolo quadrado com 26 cm de lado e 8 cm de altura
- 1 bolo quadrado com 20 cm de lado e 8 cm de altura
- 1 bolo quadrado com 14 cm de lado e 8 cm de altura
- Pasta americana
- Massa elástica
- Massa de açúcar
- Pastilhagem
- Glacê real
- Corante em gel na cor verde
- Corante comestível em pasta na cor verde
- Açúcar impalpável
- Gordura hidrogenada impalpável
- Casal de noivos
- Manteiga de cacau em pedra
- 1 copo com água
- Pano de prato
- Caixa de ovo de codorna (vazia) com as pontas cortadas
- Papel toalha
- Pinça
- 1 pedaço de espuma
- 1 tabuleiro quadrado com 30 cm de lado

Ferramentas

- Desempenadeira
- Estilete
- Carretilha
- Saco de confeitar
- Bico Perlé nº 2
- Esquadro
- Esteca
- Tesoura
- Cortador em formato de flor
- Boleador
- Pincel
- Cilindro ou rolo
- Coluna de plástico para modelar

Rendimento

70 fatias

Dificuldade

Molde

A - Laço

Tempo de execução

4 horas (+ 2 horas de secagem)

Criação e execução: Flávia Palhares
Técnicos da toalha de mesa: Palácio das Plumas
Agradecimentos: Márcia Tabuleiros



1 Tinja a massa elástica com o corante verde e mexa bem para deixá-la uniforme.



2 Abra a massa entre plásticos, utilizando o cilindro com abertura nº 01. Se preferir, utilize o rolo e deixe-a numa espessura bem fina.

3 Transfira o molde A do laço para a massa e corte-a com o auxílio do estilete.



4 Em seguida, passe a carretilha nas laterais do laço.



5 Posicione a tira do lado avesso e pincele água nas pontas.



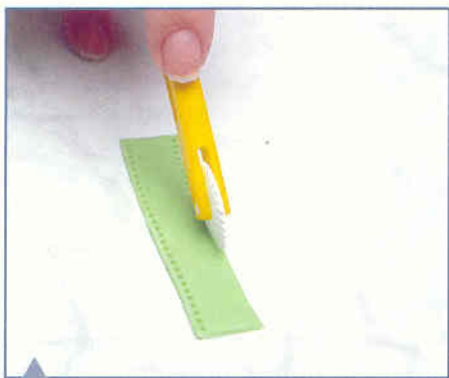
6 Depois, dobre as pontas para o centro para formar o laço. Aperte o centro com o dedo para fixar.



7 Enrole um pedaço de papel toalha e coloque no meio de cada laço para secar.



8 Abra a massa elástica tingida de verde e corte em tiras com 1,5 cm x 1 cm cada.



9 Passe a carretilha nas laterais.



10 Coloque esta tira no centro do laço para dar o acabamento. Para fixar, pincele água do lado avesso. Componha mais 7 laços e deixe secar por 24 horas.



11 Agora, tinga a massa de açúcar na cor verde, coloque-a entre plásticos e abra com o auxílio do cilindro com abertura nº 02.



12 Em seguida, corte a massa com o cortador de flor com 7 pétalas.



13 A e B Coloque a massa sobre um pedaço de espuma e pincele água no centro. Faça uma bolinha bem pequena com a massa de açúcar para compor o miolo. Use o auxílio da pinça para posicionar.



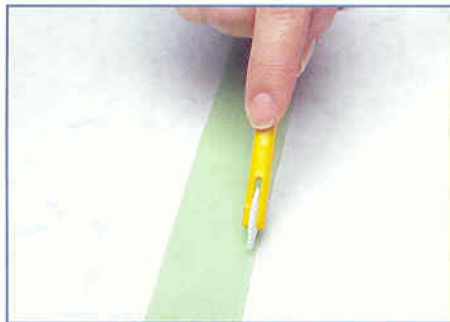
14 Boleie o centro da flor. Depois, componha aproximadamente mais 160 flores.



15 Coloque as flores na caixa de ovo de codorna para que fiquem levemente curvadas. Deixe secar por 24 horas.

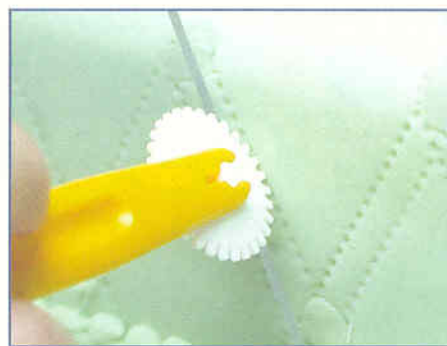


16 Coloque a pasta americana tingida de verde entre plásticos e abra-a com o cilindro nº 02.



17 Corte um pedaço de massa com 40 cm de comprimento por 3 cm de largura para compor a fita que irá por todo o bolo. Em seguida, passe a carretilha nas laterais. Faça várias tiras.

18 Forre o bolo com a pasta americana. Depois, passe a desempenadeira para tirar as imperfeições. Posicione o esquadro de 180° nas laterais do bolo e marque da base do bolo para a parte superior. Para isso, espete alfinetes de cada lado do esquadro como mostra a foto. Em seguida, distancie 0,5 cm e repita o processo. Repita este procedimento por todo o bolo.



19 Passe a carretilha nos locais marcados com alfinetes para formar os triângulos. Se preferir, faça à mão livre.



21 Tinja o glacê na cor verde e coloque-o no saco de confeitar com bico perlê nº 02. Em seguida faça gotas nas partes superior e inferior das fitas colocadas no passo anterior.

22 Com a massa de açúcar tingida de verde, faça duas tiras com 18 cm de altura x 2,5 de comprimento cada. Em seguida, passe a carretilha nas bordas de cada pedaço e aplique-os nas laterais das bases grande e média do bolo, de modo que fiquem ligeiramente dobradas. Siga este passo para compor mais 16 tiras.



23 A e B Com o glacê, cole as tiras no centro dos laços e aplique nas laterais do bolo.

24 Cole as flores levemente curvadas para cima, na ponta de cada triângulo feito com o esquadro.

25 Monte um cacho com 7 flores em cada canto da base menor do bolo. Para isso, faça a seguinte sequência: uma flor, três flores, duas flores e uma flor.



26 Cole a fita de cetim ao redor do tabuleiro. Em seguida, coloque o glacê no saco de confeitar com bico perlê nº 2 e faça gotinhas por cima da fita de cetim.

27 Coloque o casal de noivos no topo do bolo.



Presente especial



Entre no clima da festa de debutante e confeccione bolos em formato de caixas de presentes para tornar este momento inesquecível.

Materiais

- 1 bolo de pistache quadrado com 35 cm de lado e 9 cm de altura
- 1 bolo de pistache redondo com 25 cm de diâmetro x 9 cm de altura
- 1 bolo de pistache oval com 23 cm de diâmetro x 9 cm de altura
- 1 bolo de pistache redondo com 18 cm de diâmetro x 12 cm de altura
- Papel laminado
- 1 molde de papel com 25 cm de diâmetro
- Base de isopor com 15 cm de diâmetro por 3 de espessura
- Pasta americana
- Amido de milho
- Álcool neutro
- Corante líquido nas cores amarela damasco, vermelho, morango e azul anis
- Corante pasta gel na cor verde folha
- Pó prateado
- Massa elástica
- Corante pasta nas cores gel cor salmão e pink
- Pó para decoração comestível nas cores dourado, perolado e rosa forte
- Glacê real
- Pastilhagem

Ferramentas

- Pincel Tigre nº 0
- Pincel tipo trincha nº 10
- Desempenadeira
- 1 rolo texturizador ondulado
- 1 cortador redondo com 8 cm de diâmetro
- 1 rolo texturizador em formato de margarida com caule
- Estilete
- Rolinho
- 1 cortador em formato de gota
- Fôrma de alumínio
- Prego de armar flor
- Bico pétala nº 301
- Rolo cortador de tiras
- Cartucho de papel
- Esteca

Rendimento

200 fatias

Dificuldade



Tempo de execução

3 horas

Criação e execução: Eliana Cardozo

Agradecimentos: Cordeiro, Di Vianna e Mix Produtos Alimentícios
Tecidos das toalhas de mesa e cortina: Palácio das Plumas



- 1 Cubra o bolo quadrado com a pasta americana e passe a desempenadeira para alisar.



- 2 Em seguida, abra a pasta com o rolo e deixe as pontas mais grossas que o centro. Use a largura da régua como medida e corte 4 tiras com 35,5 cm cada.



- 3 Faça um rolinho com a tira e aplique na borda da caixa para formar a tampa.

Dica

Passe o dedo entre a tira e o bolo para alisar.





4 Dissolva duas gotas do corante com 1 colher (de chá) de álcool de cereais. Coloque cada cor em um recipiente diferente.



5 A e B Pinte toda a superfície da caixa mesclando as cores e as tonalidades da maneira que preferir.



Dica

Vá matizando os tons para integrar as cores. Se formar bolhas, fure com o alfinete como mostra a foto.



6 Abra a pasta americana com o rolo.



7 Texturize-a com o cano plástico.



8 Posicione o molde de papel com 25 cm de diâmetro e corte a massa.

9 Posicione a massa sobre a superfície do bolo. Abra o restante da massa novamente e texturize. Em seguida, corte uma tira com 10 cm de altura e 9 de comprimento e aplique na borda do bolo.



10 Abra novamente a pasta, texturize com o cano. Depois, corte uma tira utilizando a largura da régua como medida.



11 Aplique para compor a borda da tampa da caixa.



12 Alise com o dedo para unir as partes.



▲ 13 Em seguida, com a esteca, remarque os vinhos. Se preferir, use o palito de dente.



▲ 14 Dilua o corante prata com o álcool de cereais e pinte toda a superfície do bolo.



▲ 15 Coloque o bolo prata sobre o colorido.



▲ 16 Abra a pasta americana com o rolo e cubra o bolo oval. Em seguida, adicione a borda da tampa como nos passos 11 e 12. Abra um pedaço de massa elástica tingida de rosa e um pedaço tingido de salmão, deixe-os com 1 mm de espessura. Corte as massas com o cortador redondo com 8 cm.



▲ 17 Com a ponta dos dedos, amasse cada pedaço de massa e reserve. Faça vários pedaços como este para cobrir todo o bolo. Coloque um pano de prato úmido sobre a massa para não ressecar.



▲ 18 A e B Pincele água na superfície do bolo e aplique os pedaços de massa elástica para compor a textura. Intercale um pedaço rosa e outro salmão.



▲ 19 Na borda da tampa, coloque apenas a massa na cor rosa. Depois, aperte levemente para fixar.



▲ 20 Depois, pincele pó perolado rosa apenas na borda da tampa.



▲ 21 No restante do bolo, use o pó perolado.



▲ 22 Posicione o bolo sobre o prata, como mostra a foto.



23 Abra a pastilhagem e corte-a com o molde de 25 cm de diâmetro.



24 Coloque a massa sobre a base de isopor polvilhada de amido. Acerte as partes com os dedos e deixe secar por 24 horas.



25 Retire com cuidado e reserve.



26 Corte 2 cm de altura do bolo.



27 Em seguida, corte 1 círculo com 10 cm de diâmetro no centro do bolo.



28 Coloque a lateral cortada sobre o bolo. Passe uma camada de gel ou doce de leite entre as partes.



29 Abra a pasta americana branca com o rolo. Corte-a com um molde circular de 10 cm de diâmetro e aplique no centro do bolo.



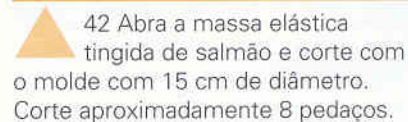
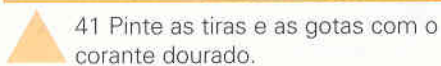
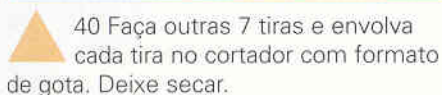
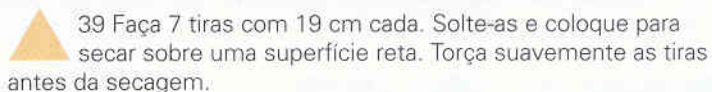
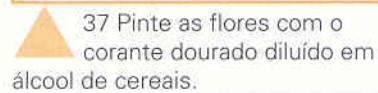
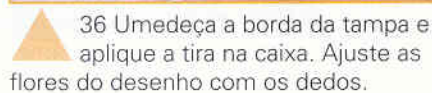
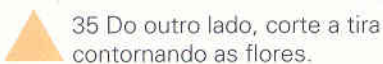
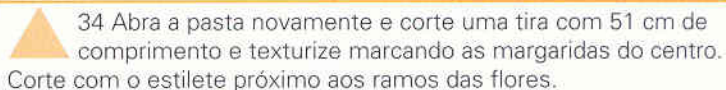
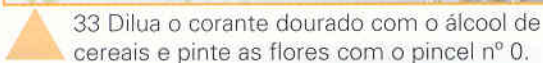
30 Agora, abra a pasta americana e corte uma tira de 13 cm de largura e 48 cm de comprimento. Passe o rolo texturizador.



31 Aplique a tira na borda do bolo.



32 Vire as bordas para dentro e acerte com os dedos.





43 Dobre cada pedaço ao meio.



44 Dobre uma parte para trás e para cima mais duas vezes.



45 Abra as dobraduras e coloque em uma fôrma de empada para secar.



46 Forre os armadores com papel alumínio. Depois, coloque o glacê branco no saco de confeitar com o bico de pétala. Coloque a parte larga do bico para o lado de fora, aperte e puxe para formar as pétalas.



47 Retire o papel do armador e coloque para secar por 24 horas. Faça aproximadamente 15 flores.



48 Coloque o glacê real tingido de verde no cartucho descartável de papel e faça uma gota atrás de cada flor para dar sustentação.



49 Dobre a ponta do arame e encaixe na margarida. Deixe apoiado até secar completamente.



50 Coloque o glacê real tingido de amarelo no cartucho de papel descartável e componha o miolo das flores.



51 Aplique as massas dobradas no centro do bolo menor.



52 Encaixe 15 margaridas do lado esquerdo da caixa.



53 Posicione o bolo sobre o oval.



54 Cole as 5 tiras douradas na tampa da caixa com o glacê branco.



55 Fixe as partes curvadas com o glacê branco para formar os laços.



56 Aplique algumas margaridas no centro da tampa.



57 Posicione a tampa ao lado da caixa menor.



Eliana Cardozo

Especializada
na criação
e confecção de bolos
e doces artísticos



NOVIDADE!

Cursos na primeira semana de cada mês

Tel.: (011) 3452-9335**

Toque de requinte!



Em estilo floral, esta opção
irá tirar suspiros dos
convidados da festa
de casamento.

Materiais

- 1 bolo redondo com 25 cm de lado e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo com 20 cm de lado e 8 cm de altura
- 1 bolo redondo com 15 cm de lado e 6 cm de altura
- Pasta americana
 - Pastilhagem
 - Glacê real
- Massa de açúcar
- Corante em gel na cor verde folha, manteiga e verde limão
- Açúcar impalpável
- Gordura vegetal hidrogenada
- Corante alimentício na cor dourado
- Manteiga de cacau em pedra
- 1 copo com água
- 2 folhas de plástico grosso para abrir a massa
- Pano de prato
- Caixa de ovo de codorna com as pontas cortadas
- Papel alumínio
- Coluna de acrílico
- Espelho com 30 cm de diâmetro
- 1 tabuleiro com 30 cm de diâmetro
- 1 tabuleiro com 25 cm de diâmetro
- 1 tabuleiro com 20 cm de diâmetro

Ferramentas

- Desempenadeira
 - Estilete
 - Esteca
- Cortador em formato de flor com 5 pétalas
 - Boleador
 - Pincel
 - Cilindro ou rolo
- Tesoura de ponta fina
- Coluna de plástico para modelar
- Rolo texturizado
- Saco de Confeitar
 - Bico folha
 - Bico perlé nº02
 - Rolo

Rendimento

110 fatias

Dificuldade



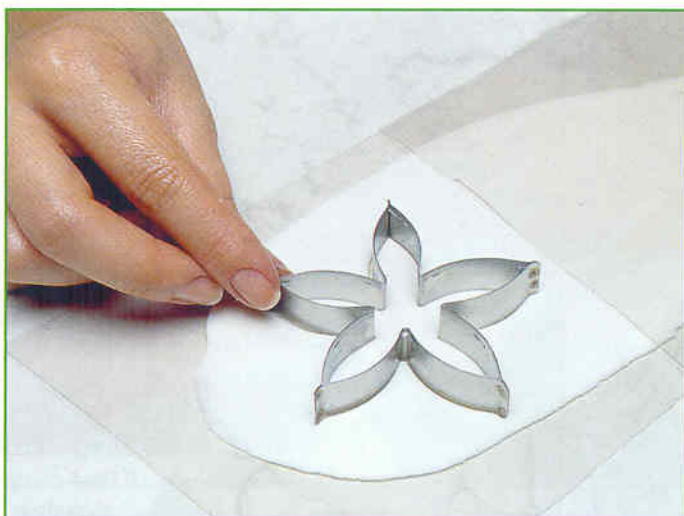
Molde

A - Folha de Hera

Tempo de execução

8 horas (+ 24 horas de secagem)

Criação e execução: Flávia Palhares
Tecidos da toalha de mesa: Palácio das Plumas
Agradecimentos: Márcia Tabuleiros



1 Coloque a massa de açúcar entre plásticos e abra-a com o auxílio do cilindro com abertura nº 01. Depois, retire os plásticos e corte a massa com o cortador de flor com 5 pétalas.



2 Marque as pétalas com o rolo texturizado.



3 Em seguida, modele a ponta das pétalas com os dedos. Para isso, pressione-as levemente.



4 Marque o centro da flor com a esteca.



5 Para compor o miolo, abra a massa de açúcar tingida de amarelo com o auxílio do rolo. Em seguida, pegue um pedaço da massa e faça uma bolinha.



6 Depois, faça um rolinho e afine uma das bases formando um cone.



7 Picote a base maior com a tesoura na vertical para compor os pistilos.



8 Use o pincel e um pouco de água para umedecer o centro da flor.



9 A e B Espete cuidadosamente um palito na marcação feita com a esteca no centro da flor e encaixe o miolo. Em seguida, encaixe a flor na caixa de ovo.





▲ 10 Repita os passos 1 a 9 para compor 50 flores. Deixe as flores secarem por 24 horas.



▲ 11 Tinga a massa de açúcar com os corantes nas cores verde e laranja. Misture bem para aderir à massa. Depois, coloque a massa entre os plásticos e passe pelo cilindro com abertura nº 02. Em seguida, transfira o molde A da folha de hera para a massa e corte-a com o estilete.



▲ 12 Coloque a folha sobre o frisador e pressione levemente os dedos para marcá-la.



▲ 13 Aperte a ponta inferior da folha e deixe secar por 24 horas. Siga os mesmos procedimentos dos passos 11 a 13 para preparar mais 60 folhas.



▲ 14 Faça um rolo medindo 13 cm com a massa de pastilhagem tingida na cor pele.



▲ 15 Unte a calha com a manteiga de cacau e coloque a massa. Aperte bem a massa.



16 Em seguida, retire a massa da fôrma e coloque-a sobre a coluna de plástico para moldar. Aperte bem.



17 Marque as extremidades da massa com a lateral do boleador.



18 Depois, faça duas bolinhas com papel alumínio e posicione nas extremidades da massa para sustentar a coluna.



19 Marque as extremidades da coluna com o boleador.



20 Com a esteca, puxe riscos verticais para marcar a coluna. Componha mais 5 colunas neste tamanho. Depois, faça 6 colunas com 10 cm de comprimento para o bolo médio e 4 colunas com 7 cm de comprimento para as colunas do bolo pequeno. Deixe secar por 24 horas.



21 Coloque o glacê no saco de confeitar com o bico perlé nº 2 e complete as marcações feitas com o boleador.



22 Forre o bolo com a pasta americana tingida de pele. Passe a desempenadeira para corrigir imperfeições. Em seguida, coloque o bolo médio sobre o maior e o pequeno sobre o médio, intercale com o tabuleiro.



23 Posicione as colunas nas laterais do bolo e pinte-as com o corante dourado.



24 Coloque o glacê na cor verde no saco de confeitar com o bico perlé nº 3 e componha os galhos na lateral do bolo.



25 Coloque o bico folha no saco de confeitar e faça as folhas pelos arabescos de forma aleatória.



26 A e B Aplique as flores de forma harmoniosa por todo o bolo.



27 A e B Em seguida, posicione as folhas próximas das flores. Aproveite e espalhe também algumas pétalas pelo tabuleiro revestido com espelho.



**Anos
incríveis**



Fuja das cores comuns usadas para decorar aniversários de 15 anos e inspire-se na sofisticação dos tons pastéis para deixar sua festa na mais perfeita harmonia.

Materiais

- 1 bolo redondo com 28 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo com 22 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo com 16 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Massa elástica
- Glacê real
- Corante em gel nas cores amarelo, verde, rosa e azul (em tons pastéis)
- Açúcar impalpável
- Gordura vegetal hidrogenada
- Manteiga de cacau em pedra
- Palito de dente
- Fita dupla-face
- Tabuleiro de madeira com 40 cm de diâmetro
- 2 sacos plásticos resistentes
- Régua
- Laço
- Arame
- Rolo
- Cilindro de macarrão
- Tabuleiro com 30 cm de diâmetro

Ferramentas

- Desempenadeira
- Saco de confeitar
- Bico perlé nº 03
- Bico nº 362 Wilton
- Cortador em formato de coração nos tamanhos pequeno e médio
- Estilete
- Cortador de laços
- Carretilha

Rendimento

100 fatias

Dificuldade



Molde

A - Fita para o laço

Tempo de execução

4 horas (+ 24 horas de secagem)

Criação e execução: Flávia Palhares
Tecidos das toalhas de mesa: Palácio das Plumas
Agradecimentos: Márcia Tabuleiros



1 Passe a manteiga de cacau em pedra nos sacos plásticos.



2 Em seguida, coloque a massa elástica tingida de lilás entre os plásticos e aperte.



3 Abra a massa passando-a pelo cilindro com abertura nº 1. Se preferir, abra a massa com o rolo.



4 A e B Coloque a massa sobre uma superfície untada com a manteiga de cacau. Em seguida, posicione o molde A e corte a massa com o estilete.





12 Passe água no verso dos corações com o auxílio do pincel.



13 Sobreponha o coração menor sobre o maior.

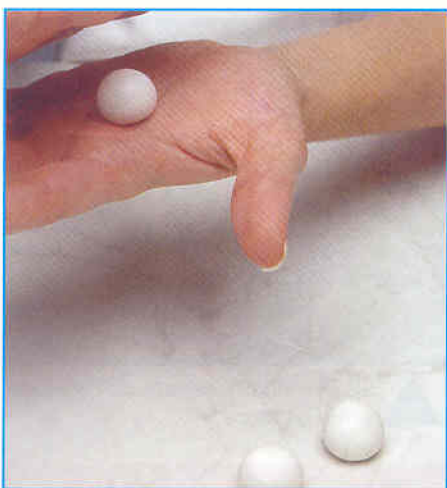


14 Espete o arame na ponta do coração e deixe secar por 24 horas. Componha mais 3 corações seguindo os passos 11 a 14.

Dica

Para dar o efeito torcido no arame, envolva-o em uma caneta e depois retire, cuidadosamente.

15 Modele uma bolinha com um pedaço de pasta americana. Faça aproximadamente 100 bolinhas e deixe secar.



16 Agora, abra a pasta americana com o auxílio do rolo. Utilize o bico 362 para cortar a massa.



17 Fixe as bolinhas nos laços pincelando um pouco de água.

18 Agora, abra a massa elástica na cor amarelo. Corte várias tiras medindo 13 cm x 4 cm para compor as fitas. Em seguida, passe a carretilha nas laterais. Repita este procedimento para compor as fitas nas cores verde, azul e amarelo.



19 Cubra os bolos redondos com a pasta americana e alise toda a superfície com a desempenadeira. Depois, passe a fita dupla-face nas bordas do tabuleiro para fixar a fita de cetim posteriormente.



20 Pincele água no verso das fitas e posicione-as nas laterais do bolo. Para isso, intercale as cores rosa e verde para a base grande. Para a base média, intercale rosa e verde. Deixe 8,5 cm de distância entre cada fita.



21 Componha as fitas nas cores rosa e verde, deixe cada uma com 16 cm x 3 cm. Em seguida, intercale as fitas no bolo menor deixando 5,5 cm de distância entre cada uma. Se precisar, use a desempenadeira para acertar as fitas.



22 Cole as bolinhas nas separações dos bolos. Para fixá-las, utilize o saco de confeitar com glacê.



23 Cole as bolinhas menores nas fitas, como mostra a foto.



24 Espete os laços sobre o bolo menor, intercalando as cores verde, rosa, azul e amarelo.



25 Depois, pegue mais 3 laços e espete-os no centro.



26 Por último, espete os corações entre os laços.



Desde muito cedo, Flávia S. Palhares, de 26 anos, ajuda sua mãe na confecção de doces e salgados. Formou-se na Faculdade de Belas Artes em Decoração de Interiores. Calculando e executando projetos, imaginou que suas habilidades em criar e desenvolver novas idéias poderiam ir muito além dos escritórios de decoradores.

No seu trabalho final para a conclusão do curso, projetou e decorou sua própria Confeitaria, onde hoje é sócia juntamente com sua mãe e irmã. Hoje, trocou decoração de Interiores por Decoração de Bolos e, com muita dedicação, seus amigos de trabalho são seus cortadores, bicos, corantes, rolo, estecas, etc...



CAFÉ E CONFEITARIA FALCONE

Av. Prof. Alfonso Bovero, 1208

Tels.: (0**11) 3675-4963
3864-7266

Encomendas de Bolos Decorados
e Docinhos para festas



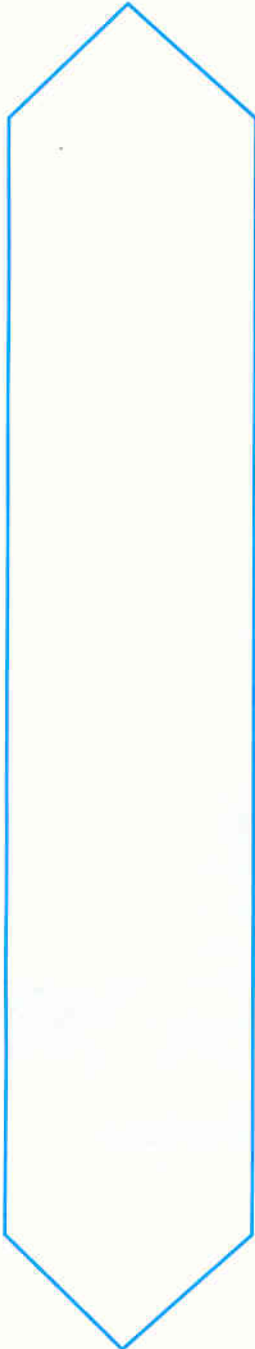
Renata (irmã da Flávia) à esquerda, Flávia no meio e Edleweiss (mãe) à direita

Moldes

Bolo “Anos incríveis”

Molde A - Fita para o laço

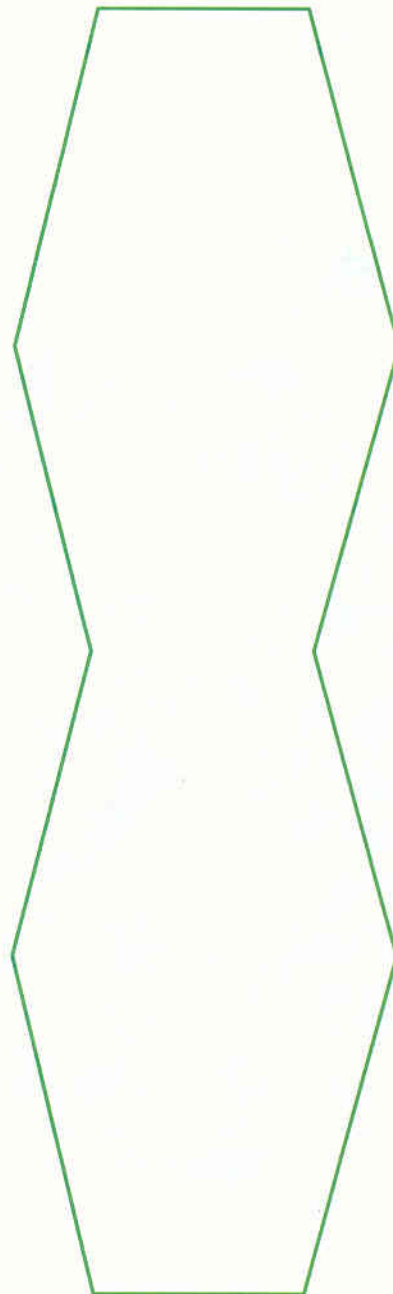
(Página 26)



Bolo “Simplicidade e sofisticação”

Molde A - Laço

(Página 08)



Bolo “Toque de requinte!”

Molde A - Folha de Hera

(Página 20)



Guia de Receitas

BOLO DE PISTACHE

POR ELIANA CARDOZO

INGREDIENTES

- * 500 G DE AÇÚCAR CRISTAL VERDE
- * 200 G DE MANTEIGA
- * 6 OVOS
- * 3 E 1/2 XÍCARA (DE CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- * 150 ML DE LEITE
- * 1 COLHER (DE SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- * 1 COLHER (DE SOPA) DE AROMA DE PISTACHE

MODO DE PREPARO

BATA O AÇÚCAR, A MANTEIGA E AS GEMAS POR 2 MINUTOS EM VELOCIDADE BAIXA. COLOQUE A FARINHA DE TRIGO ALTERNANDO COM O LEITE. ACRESCENTE O AROMA. BATA A CLARA EM NEVE E AGREGUE A PRIMEIRA MASSA. LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180°C. ESTA RECEITA RENDE UMA ASSADEIRA DE 30 CM. NA MONTAGEM DO BOLO DE 15 ANOS DEVE-SE FAZER 4 RECEITAS.

RECHEIO DE LIMÃO

POR ELIANA CARDOZO

INGREDIENTES

- * 1/3 DE XÍCARA (DE CHÁ) DE AÇÚCAR
- * 1/3 DE XÍCARA (DE CHÁ) DE MANTEIGA
- * 4 GEMAS
- * 2 COLHERES (DE SOPA) DE SUCO DE LIMÃO

MODO DE PREPARO

COLOQUE O AÇÚCAR E A MANTEIGA EM UMA PANELA PEQUENA. LEVE AO FOGO, MEXENDO ATÉ QUE O AÇÚCAR DERRETA. RETIRE DO FOGO E DEIXE AMORNAR. JUNTE AS GEMAS COM O SUCO DE LIMÃO E LEVE DE NOVO AO FOGO, MEXENDO SEMPRE ATÉ SOLTAR DO FUNDO DA PANELA. RETIRE DO FOGO, DEIXE ESFRIAR E USE.

Confeitaria

GLACÊ REAL

POR FLÁVIA SAMPAIO PALHARES

INGREDIENTES

- * 2 CLARAS DE OVO
- * 500 G DE GLAÇÚCAR
- * 1 COLHER (DE CHÁ) DE ÁCIDO CÍTRICO OU 1 LIMÃO

MODO DE PREPARO

BATA AS CLARAS EM NEVE NA BATEDEIRA EM POTÊNCIA BAIXA. ACRESCENTE O GLAÇÚCAR MISTURADO COM ÁCIDO CÍTRICO, AOS POUCOS. DEIXE BATER POR 10 MINUTOS EM POTÊNCIA ALTA.

GLACÊ GORDURA

POR FLÁVIA SAMPAIO PALHARES

INGREDIENTES

- * 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- * 1 COLHER (DE CHÁ) DE ESSÊNCIA A GOSTO
- * 500 G DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA

MODO DE PREPARO

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E BATA NA BATEDEIRA POR 15 MINUTOS.

PASTA AMERICANA

POR FLÁVIA SAMPAIO PALHARES

INGREDIENTES

- * 75 ML DE ÁGUA
- * 1 PACOTE DE GELATINA EM PÓ SEM SABOR (12 G)
- * 2 COLHERES (DE SOPA) CHEIAS DE MEL TIPO KARO
- * 2 COLHERES (DE SOPA) CHEIAS DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA
- * 1 KG DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO PENEIRADO

MODO DE PREPARO

POLVILHA A GELATINA NA ÁGUA E DISSOLVA-A EM BANHO-MARIA. ADICIONE O KARO E RETIRE DO FOGO. ACRESCENTE A GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E ESPERE ESFRIAR. POR ÚLTIMO, ACRESCENTE O AÇÚCAR DE CONFEITEIRO ATÉ DAR O PONTO.

PASTA ACETINADA

POR FLÁVIA SAMPAIO PALHARES

INGREDIENTES

- * 60 ML DE ÁGUA
- * 1 COLHER (DE SOPA) DE GELATINA EM PÓ INCOLOR
- * 1 COLHER (DE SOPA) DE GLICERINA
- * 1/2 XÍCARA (DE CHÁ) DE GLUCOSE
- * 1 KG DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL (APROXIMADAMENTE)

MODO DE PREPARO

EM UMA PANELA, DISSOLVA A GELATINA NA ÁGUA, PULVERIZANDO-A COMO CHUVA E MEXENDO COM UMA COLHER. ACRESCENTE A GLUCOSE E A GLICERINA. LEVE AO FOGO EM BANHO-MARIA. RETIRE DO FOGO E, EM UMA BACIA, PENEIRE 500 G DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL E ACRESCENTE A MISTURA. ENVOLVA COM UMA ESPÁTULA E VÁ ACRESCENTANDO MAIS AÇÚCAR IMPALPÁVEL AOS POUCOS, TRABALHANDO COM AS MÃOS ATÉ DAR O PONTO. ASSIM QUE SOLTAR DAS MÃOS, PARE DE COLOCAR O AÇÚCAR IMPALPÁVEL.

MASSA PARA MODELAGEM

POR FLÁVIA SAMPAIO PALHARES

INGREDIENTES

- * 1 CLARA DE OVO
- * 1 COLHER (DE CHÁ) DE CMC
- * ESSÊNCIA DE MENTA (ALGUMAS GOTAS)
- * 2 E 1/2 XÍCARAS (DE CHÁ) DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

MODO DE PREPARO

PENEIRE O AÇÚCAR E O CMC. COLOQUE A CLARA EM UM RECIPIENTE E ACRESCENTE A ESSÊNCIA, O AÇÚCAR AOS POUCOS E O CMC, ATÉ DAR O PONTO. ABRA A MASSA ENTRE DOIS PLÁSTICOS.

MASSA DE FLOR DE AÇÚCAR

POR FLÁVIA SAMPAIO PALHARES

INGREDIENTES

- * 2 XÍCARAS (DE CHÁ) DE AÇÚCAR DA CONFEITEIRO
- * 1/2 XÍCARA (DE CHÁ) DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL
- * 1 COLHER (DE CHÁ) DE CMC
- * 1 CLARA DE OVO
- * GOTAS DE ESSÊNCIA A GOSTO

MODO DE PREPARO

PENEIRE O AÇÚCAR E O CMC. COLOQUE A CLARA EM UM RECIPIENTE E ACRESCENTE A ESSÊNCIA, O AÇÚCAR E AOS POUCOS O CMC ATÉ DAR PONTO. ABRA A MASSA ENTRE DOIS PLÁSTICOS.

PASTILHAGEM

POR FLÁVIA SAMPAIO PALHARES

INGREDIENTES

- * 300 G DE AÇÚCAR COMUM
- * 230 ML DE ÁGUA
- * 2 COLHERES (DE SOPA) DE GELATINA
- * 2 K DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL

MODO DE PREPARO

COLOQUE O AÇÚCAR E 150 ML DE ÁGUA EM UMA PANELA E LEVE AO FOGO ATÉ DAR O PONTO DE FIO FRACO. EM SEGUIDA, APÓS DISSOLVER A GELATINA EM 80 ML DE ÁGUA, ACRESCENTE JUNTO À ESSÊNCIA E O AÇÚCAR DE CONFEITEIRO. MEXA A MASSA ATÉ DAR O PONTO PARA TRABALHAR.

GLACÊ REAL

POR ELIANA CARDOZO

INGREDIENTES

- 1 CLARA DE OVO
- 250 G DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO IMPALPÁVEL
- 1 COLHER (DE CHÁ) DE ÁCIDO CÍTRICO

MODO DE PREPARO

COLOQUE A CLARA NA BATEDEIRA E LIGUE EM BAIXA VELOCIDADE. COMECE ACRESCENTANDO O AÇÚCAR, AOS POUCOS, ATÉ Atingir um CREME ESPESSO. ACRESCENTE O ÁCIDO CÍTRICO E AUMENTE A VELOCIDADE. DEIXE BATER ATÉ PERDER O BRILHO.

MASSA ELÁSTICA

POR ELIANA CARDOZO

INGREDIENTES

130 G DE AÇÚCAR COMUM

105 ML DE ÁGUA

1 COLHER (DE SOPA) DE GELATINA

5 COLHERES (DE SOPA) DE GORDURA VEGETAL
HIDROGENADA

2 COLHERES (DE SOPA) DE GLUCOSE

200 G DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL

2 COLHERES (DE SOPA) DE CMC (PÓ QUÍMICO
ENCONTRADO EM CASA ESPECIALIZADAS EM ARTIGOS
PARA CONFEITARIA)

2 CLARAS DE OVO

MODO DE PREPARO

PREPARE UMA CALDA A PONTO DE FIO FRACO COM
AÇÚCAR COMUM E 80 ML DE ÁGUA. A PARTE, DISSOLVA
A GELATINA E O RESTO DE ÁGUA. ADICIONE A CALDA
COM A GELATINA DISSOLVIDA E ACRESCENTE A GORDURA,

A GLUCOSE, O AÇÚCAR PENEIRADO COM O CMC E POR
ÚLTIMO, AS CLARAS DE OVO SEM BATER. A MASSA FICARÁ
EM PONTO DE MASSA MÃE. DEIXE DESCANSAR POR 24
HORAS NA GELADEIRA ANTES DE USAR. QUANDO FOR
USAR, AMASSE E NOVAMENTE E ACRESCENTE O AÇÚCAR.

PASTA AMERICANA

POR ELIANA CARDOZO

INGREDIENTES

3 COLHERES (DE SOPA) DE GELATINA INCOLOR EM
PÓ E SEM SABOR

150 ML DE ÁGUA

4 COLHERES (DE SOPA) DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA

3 COLHERES (DE SOPA) DE XAROPE DE GLUCOSE

3 COLHERES (DE SOPA) DE GLICERINA

1 KG DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

ESSÊNCIA A GOSTO

MODO DE PREPARO

MISTURE A ÁGUA COM A GELATINA E LEVE-OS AO FOGO

ATÉ FICAR UMA MISTURA HOMOGÊNEA E TRANSPARENTE.
EM SEGUIDA, ACRESCENTE A GORDURA VEGETAL A
GLUCOSE E DEIXE DISSOLVER COMPLETAMENTE. RETIRE
DO FOGO E ACRESCENTE A GLICERINA. QUANDO ESTIVER
MORNO, ADICIONE O AÇÚCAR, MASSAGEANDO COM AS
MÃOS ATÉ OBTER UMA CONSISTÊNCIA IDEAL. POR
ÚLTIMO, ADICIONE A ESSÊNCIA.

MASSA DE PASTILHAGEM

POR ELIANA CARDOZO

INGREDIENTES

1/2 XÍCARA (DE CHÁ) DE ÁGUA

1 COLHER (DE SOPA) DE GELATINA INCOLOR

1 KG DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

MODO DE PREPARO

DISSOLVA A GELATINA NA ÁGUA E LEVE AO BANHO-MARIA
ATÉ DERRETER. À PARTE, FAÇA UM BURACO COM O
AÇÚCAR EM UM RECIPIENTE. EM SEGUIDA, AGREGUE A
GELATINA, MISTURE GUARDE EM UM RECIPIENTE FECHADO.



*Moldes em silicone e peças em resina de
poliéster para profissionais de arte culinária.
Moldes especiais para bolos, doces, chocolate,
biscuit, sabonete e velas.*

FABRICAÇÃO PRÓPRIA CARLOS VIANNA
TELEFAX: (021) 2581-3439 / 2228-6041
WWW.DIVIANNA.COM.BR
E MAIL - DIVIANNA.ART@IG.COM.BR

A PIPOQUINHA BAZAR

Produtos Nacionais e Importados para confeitagem,
culinária, panificação, porcelana fria e chocolates.

Av. Min. Edgard Romero, 244 - Shopping Day's - Loja 102
2º piso (em frente ao mercadão de Madureira)

Fones: (0**21) 2452-3080/3390-7323

Onde Encontrar

A Pipquinha Bazar
Tels.: (0**21) 2452-3080 / 3390-7323

Eliana Cardozo
Tel.: (0**11) 3452-9335

Flávia Sampaio Palhares
Tels.: (0**11) 3675-4963 / 3864-7266

Márcia Tabuleiros
Tels.: (0**11) 6351-2757 / 6331-9594
www.marciatabuleiros.hpg.com.br

Palácio das Plumas
Tel.: (0**11) 3277-3000

Pincéis Tigre
0800-131929

Errata

Todas as armações dos bolos da edição anterior são da
Acrilfest. Tel.: (0**21) 2281-0304.